



Riesling »Höllberg« GG

Wagner-Stempel

Ein großes Gewächs, das konstant und zuverlässig zu den größten hierzulande gehört, ist die Lage HÖLLBERG im Besitz von Daniel Wagner. Sie ist durch vulkanisches Gestein geprägt, ist eine wärmere, weil südlich ausgerichtete Lage, die von zahlreichen Trockenmauern durchzogen wird, und ihre Weine fallen kraftvoll und dicht aus, besitzen eine ausgeprägte Mineralität bei milderer Säure und wirken intensiv fruchtbetont, ohne »fruchtig« zu sein, im Duft von tiefgründig würzigen Adern durchzogen.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 3,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Porphyr

Besonderes: Zertifiziert Naturland®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,2

0,75l

DRH23510



www.weinhalle.de